



# كتاب الطبخ للمتزوجين حديثا

الطبعة الاولى

٢٠١٢





# الاهداء..............

الى زوجي الحبيب ورفيق دربي

الى ليث ونور نبض قلبي

الى أمي وأبي تاج رأسي

الى كل نساء العالم.....

المؤلفة

خولة اللُهيًبي

# المحتويات

# لحم على البرياني



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | رز بسمتي | ٢ كوب |
| ٢- | شعرية رفيعة | ١ كوب |
| ٣- | كشمش | ٢\١ كوب |
| ٤- | بطاطا مقطعة مكعبات | ١ كوب |
| ٥- | لحم غنم | ٢٥٠غم |
| ٦- | ماء | ٢ كوب |
| ٧- | بهارات برياني | ٣ ملاعق صغيرة |
| ٨- | ملح | ٣ ملاعق صغيرة |
| ٩- | دارسين (قرفة) | ٣ ملاعق صغيرة |
| ١٠- | زيت نباتي | ٣ ملاعق كبيرة |
| ١١- | بهارات صفراء (كركم) | ٢ ملعقة صغيرة |
| ١٢- | فلفل اسود | ٢\١ ملعقة صغيرة |
| ١٣- | هيل | ١ ملعقة صغيرة |
| ١٤- | كمون | ١ ملعقة صغيرة |

طريقة العمل

١- وضع القدر على نار متوسطة ونضيف الزيت حتى يسخن.
٢- نضيف الشعرية ونقلبها بالزيت حتى تحمر ونضيف الماء والملح والفلفل وبهارات البرياني ودارسين والكركم والهيل ونقلب المزيج ونتركه على النار حتى يغلي .
٣- نغسل الرز بشكل جيد ونضيف اليه كمية الماء حتى يغمره ونتركة لمدة ٣ دقائق وبعد ذلك نضيفه الى المزيج و نضيف الكشمش بعد غسله .
٤- نقلب المزيج ونتركه على النار مع وضع غطاء القدر عليه ونتركه لمدة دقيقتين حتى ينشف الماء بشكل كامل ونقلل من درجة الحرارة تحت القدر ونتركه لمدة ٣ دقائق وبعد نضج نقلبه ونطفأ النار ونضعه على جنب.
٥- نجلب البطاطا ونرش عليها رشة ملح ورشة كركم او فلفل اسود حسب الطلب ونقليها بالزيت ونضعها على لغرض امتصاص الزيت الزائد.
٦- نجلب اللحم ونضع عليه ملعقة صغيرة من الملح والفلفل الاسود وكمون ومزجه بشكل جيد و نعمله على شكل كرات ونقليها بالزيت حتى تحمر(تشقر) ونضعها على جنب.
٧- نجلب وعاء التقديم ونضع به الرز ونجلب اللحم والبطاطا ونوزعه على وجه الرز(البرياني) ونقدمه مع السلطة والف عافية.



# قوزي لحم عراقي

المقادير



| ت | المواد | العدد / الكمية |
| --- | --- | --- |
| ١- | لحم غنم مع العظم | ١ كيلو |
| ٢- | رز بسمتي | ٢ كوب |
| ٣- | كشمش | ٢\١ كوب |
| ٤- | بطاطا مقطعة مكعبات | ١ كوب |
| ٥- | بصل | ١ حبة متوسطة |
| ٦- | ماء | ٢,٥ لتر دافئ |
| ٧- | بهارات قوزي | ١ ملعقة كبيرة |
| ٨- | ملح | ١ ملعقة كبيرة |
| ٩- | كمون | ١ ملعقة صغيرة |
| ١٠- | زيت نباتي | ٦ ملاعق كبيرة |
| ١١- | بهارات صفراء (كركم) | ١ ملعقة كبيرة |
| ١٢- | فلفل اسود | ١ ملعقة صغيرة |
| ١٣- | هيل | ١ ملعقة صغيرة |
| ١٤- | ليمون بصرة | ١ ملعقة صغيرة |
| ١٥- | شعرية | ١ كوب |
| ١٦- | ماء | ١ ٢/١ كوب |
| ١٧- | سكر | ٣ ملاعق كبيرة |
| ١٨- | خبز | ٢/١ رغيف |

طريقة العمل

١- نقطع البصل بشكل مكعبات ونقليه بالزيت حتى يشقر ثم نجلب اللحم ونقوم بغسله بطريقة جيدة ونضيفة على البصل ونقلبه ونضيف الملح وكركم ونصف كمية البهارات ونقلبه بشكل جيد حتى يكتسب اللون الاحمر بعد ذلك نضيف الماء الدافئ ونتركة على نار متوسطة لمدة ساعتين مع الاستمرار بالمراقبة وقبل اطفاء النار تحت القدر نضيف البهارات الباقية والليمون (لومي بصرة) ونتركة لمدة عشر دقائق على النار وبعدها نطفئ النار تحت القدر ونتأكد من نضوج اللحم بشكل جيد .

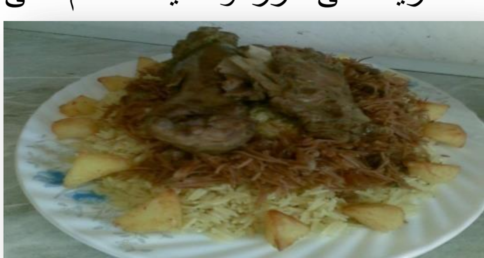
٢- نضع ثلاث ملاعق زيت في القدر على نار متوسطة حتى يسخن الزيت نضيف كوبين من الماء الفاتر ونضيف ثلاث ملاعق صغيرة من الملح واثنين ملعقة صغيرة من الكركم ونقلبة ونتركة حتى يغلي .

٣- نترك الرز في الماء لمدة خمس دقائق ثم نضيفة على المزيج المغلي ونتركة لمدة خمس دقائق على النار متوسطة حتى ينشف الماء ونقلل النار تحت القدر ونتركة خمس دقائق وبعدها نقلبه .

٤- نقوم بعمل الشعريه نجلب مقلاءنضعه على نارمتوصطه ونضيف زيت ونتركه يسخن ونقلي الشعريه حتى تحمر ونضيف كوب ونصف ماء وثلاثة ملاعق سكر وملعقة صغيرة هيل ورشة ملح ونتركة على النار لمدة دقيقتين وبعدها نضيف عليه الكشمش المغسول ونتركها على النار لمدة دقيقتين حتى تنضج.

٥- نقطع البطاطا مكعبات صغيرة وننقعها بالماء لمدة خمس دقائق ونضيف رشة ملح وبعدها نجففها من الماء ونقليها بالزيت حتى تشقر.

٦- نقطع الخبز الى قطع متوسطة الحجم ونضعها في وعاء عميق متوسط الحجم ونقوم بسكب مرق اللحم عليه حتى يغطي الخبز وبعدها نضيف الرز على الخبز المنقوع ونضيف الشعرية على الرز ونضيف اللحم على الشعرية نوزع البطاطا على الوجه حسب الحاجة وألف عافية.





# كفتة لحم



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
| --- | --- | --- |
| -١ | لحم غنم مثروم | ٢/١ كيلو |
| -٢ | طحين | ٢ ملعقة كبيرة |
| -٣ | فلفل اسود | ١ ملعقة صغيرة |
| -٤ | كمون | ١ ملعقة صغيرة |
| -٥ | بصل مثروم ناعم | ١ حبة متوسطة |
| -٦ | بيض | ١ حبة |
| -٧ | صاص | ١ ملعقة كبيرة |
| -٨ | ملح | ٣ ملعقة صغيرة |
| -٩ | طماطة مثرومة ناعم | ١ حبة |
| -١٠ | كرفس | ٢/١ باقة |
| -١١ | زيت نباتي | ١ كوب |

طريقة العمل

١ – نجلب وعاءكبيرنضع فيه اللحم نضيف الكرفس وطماطة والبيض والملح والفلفل والكمون والصاص والطحين على
٢ -اللحم ثم نقوم بخلط المزيج بشكل جيد ثم نعملة على شكل كرات صغيرة ونقلية بالزيت ونقدمة مع السلطة وألف عافية.





# كبة رز مع البطاطا



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| -١ | لحم غنم مثروم | ٢/١ كيلو |
| -٢ | رز عادي مسلوق | ١ كوب |
| -٣ | بطاطا مسلوقة | ٢ حبة |
| -٤ | كمون | ١ ملعقة صغيرة |
| -٥ | بصل مثروم ناعم | ١ حبة متوسطة |
| -٦ | بيض | ١ حبة |
| -٧ | فلفل اسود | ١ ملعقة صغيرة |
| -٨ | ملح | ٣ ملعقة صغيرة |
| -٩ | زعتر | ١ ملعقة صغيرة |
| -١٠ | كرفس | ٢/١ باقة |
| -١١ | زيت نباتي | ١ كوب |
| -١٢ | كركم | ١ ملعقة صغيرة |
| -١٣ | بهارات مخلوطة | ٢ ملعقة صغيرة |

طريقة العمل

١- نسلق الرز ونضيف ملح اليه حتى يصبح الرز شبه لين ونضيف اليه الكركم ونقلبه ونرفعه من النار ونصفيه من الماء ونضعه على جنب حتى يبرد.

٢- نسلق البطاطا حتى تصبح شبه لينه (نصف استواء) وعندما تبرد نقوم بتقشيرها ونقطعها على شكل مكعبات حتى يسهل علينا هرسه باليد او بالماكنة ونرشح عليها رشة ملح والقليل من البهارات المخلوطة ونعجنها باليد بشكل جيد.

٣- نجلب الرز المسلوق ونهرسه بشكل جيد باليد او بالماكنة اكثر من مرة حتى يصبح عجين ناعم جدا ونضيف عليه البطاطا المهروسة ونعجنهم سويا بشكل جيد نضعها بالثلاجة حتى تصبح قوة لمدة خمس عشر دقيقة .

٤- تحضير حشو الكبة نقوم بقلي البصل حتى يشقر ونضيف اليه اللحم المثروم ونقلبة ونضيف الملح والكمون والكرفس المثروم بشكل ناعم وفلفل الاسود والزعتر اليه نقلبة لمدة خمس دقائق حتى ينشف الماء من الخليط ونقلبه بين الحين والاخر نتركه حتى يبرد.

٥- نجلب عجينة الكبة ونقوم بتشكيلها على شكل كرات مجوفة نضيف الحشو اليها ونغلق الفجوات بشكل جيد بحيث تصبح كروة او بيضوية الشكل .

٦- نخفق البيضة بشكل جيد ونقوم بمسح حبات الكبة بالبيضة حتى تحافظ حبات الكبه على تماسكها اثناء القلي ونقوم بقلي حبات الكبة بالزيت الحار وتقدم مع السلطة الخضار والف عافية.





# تبسي الخضار مع اللحم



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| -١ | لحم غنم مثروم | ٤/١ كيلو |
| -٢ | باذنجان | ٢ حبة وسط |
| -٣ | بطاطا | ٢ حبة وسط |
| -٤ | كمون | ٢ ملعقة صغيرة |
| -٥ | بصل مثروم ناعم | ١ حبة متوسطة |
| -٦ | طماطة | ٢ حبة كبيرة |
| -٧ | فلفل اسود | ٢/١ ملعقة صغيرة |
| -٨ | ملح | ٣ ملعقة صغيرة |
| -٩ | زعتر | ٢ ملعقة صغيرة |
| -١٠ | معجون طماطة | ٢ملعقة |
| -١١ | زيت نباتي | ١ ٢/١ كوب |
| -١٢ | ماء | ٢ كوب |
| -١٣ | بهارات مخلوطة | ٢ ملعقة صغيرة |
| -١٤ | كرفس | ٢/١ باقة |

طريقة العمل

١- نقطع الطماطة والبطاطا والباذنجان الى حلقات دائرية الشكل ثم نقوم بنقع البطاطا والباذنجان المقطع في الماء مع وضع ملعقة صغيرة واحدة من الملح لمدة عشر دقائق .

٢- نضع رشة ملح وكمون و زعترعلى الطماطة والبطاطا والباذنجان ثم نقلي الطماطة والبطاطا والباذنجان في الزيت بشكل كامل ونضعه على جنب.

٣- نقوم بتحضير حشوة اللحم التي تبدأ بقلي البصل المثروم بملعقتين من زيت وعندما يصبح لونه اشقر نضيف اللحم ونقلبه ونضيف ملعقتين ملح و ملعقة زعتر وكمون ونقلبه لمدة خمسة دقائق على نار متوسطة حتى ينضج.

٤- نقوم بتحضير الصلصة عن طريق قلي معجون الطماطة في مقلاة بملعقتين زيت كبيرة (او سمنة نباتي) و نضيف كوبان من الماء ونضيف الفلفل الاسود وزعتر وكمون وملعقة ونصف ملح نقلبه ونتركة على النار حتى تزداد كثافة الصلصة ونقلبها باستمرار حتى تكتسب قوام كثيف ونضعها على جنب.

٥- نجلب قالب دائري او مستطيل الشكل نقوم بمسح قاع الوعاء بملعقة زيت ونقوم بعمل طبقة من الباذنجان ثم طبقة خفيفة من الصلصة ثم طبقة خفيفة من اللحم وكرفس وثم طبقة من البطاطا وثم طبقة من الطماطة المقلية وثم طبقة خفيفة من الصلصة وطبقة خفيفة من اللحم والكرفس وثم طبقة من الباذنجان وثم طبقة من الصلصة وثم أخر طبقة من اللحم على الوجه ثم نضعه بالفرن بدرجة حرارة متوسطة مع مراعاة تشغيل القسم الاعلى من الفرن لمدة خمسة دقائق مع مراقبتها باستمرار حتى تنضج وتقدم مع السلطة والف عافية.





# معكرونه بالدجاج



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | صدردجاج مسلوق | ٤/١ كيلو |
| ٢- | معكرونة مسلوقة | ٥٠٠ غرام |
| ٣- | جبن موزريلا | ١ كوب |
| ٤- | ماء | ٢ كوب |
| ٥- | معجون طماطه | ٢ ملعقه كبيره |
| ٦- | زيت نباتي | ٣ ملعقه كبيره |
| ٧- | كمون | ١ ملعقه صغيره |
| ٨- | زعتر | ٢ ملعقه صغيره |
| ٩- | ملح | ٢ ملعقه صغيره |
| ١٠- | شطه | ١ ملعقه صغيره |
| ١١- | فلفل اسود | رشه |
| ١٢- | ثوم مهروس | ٢ فص |

طريقة العمل

١- نجلب قدر ونضعه على نار متوسطة ونضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حرارته.
٢- نضيف ثوم ونقلبه حتى يصبح لونة ذهبي.
٣- نضيف معجون ونقلبه مع ثوم.
٤- نضيف ماء ونقلبه ونضيف ملح وكمون وزعتر وشطه ورشه فلفل ونقلبه باستمرار حتى يتجانس.
٥- نضيف دجاج مقطع قطع صغيره ونقلبه ونضيف معكرونة ونقلبه ونضيف جبن ونقلبه بشكل خفيف ونتركه على نارخفيفة مده خمس دقائق.
٦- بعدها نرش عليها جبن على وجه وتقدم مع سلاطة ...والف عافيه.





# دجاج محشي

## المقادير



| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| -١ | دجاج كامله | كيلو ونصف |
| -٢ | رزبسمتي | ١ كوب |
| -٣ | بطاطا متوسطة مقطعه قطع صغيره | ١ حبة |
| -٤ | ثوم مهروس | ١ فص |
| -٥ | بصل متوسطة مهروس | ١ حبه |
| -٦ | ماءعادي | ٢ كوب |
| -٧ | ملح | ١ ملعقه كبيره |
| -٨ | زيت نباتي | ٢ ملعقه كبيره |
| -٩ | مكعب مرق | ٢ |
| -١٠ | زبدة مراعي | ١ ملعقه كبيره |
| -١١ | كاري | ٢ ملعقه صغيره |
| -١٢ | بهارات دجاج | ٢ ملعقه صغيره |
| -١٣ | هيل | ٥ حبة |
| -١٤ | كبابه | ٥ حبة |
| -١٥ | دارسين مطحون | ربع ملعقه صغيره |
| -١٦ | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |
| -١٧ | نومي حامض | ١ حبة |
| -١٨ | ليمون | نصف كوب |

## طريقة العمل

١- نقوم بعمل الحشو ، نجلب قدر ونضعه على نار متوسطه ونضع فيه زيت ونضيف بصل وثوم على زيت ونقلبه ونضيف بطاطا ونقلبه باستمرار حتى يشقر.

٢- نضيف رز مغسول و هيل ودارسين وكبابه ورشة فلفل وكاري ونقلبه ونضيف ماء ومكعب مرق ونقلبه ونتركه على نار مدة خمس دقائق حتى ينضج رز.

٣- بعدها نجلب الدجاج ونغسله جيدا ونضعه على جنب وبعدها نجلب وعاء كبير ونضع فيه الزبد والملح والبهارات والفلفل ونخلط كل مكونات معا .

٤- نقوم بتتبيل خارج الدجاجة داخلها بشكل جيد ونحشي الدجاجة بالرز ومع نصف كميه من النومي حامض ومقطع ومنزوع البذور ونخيط الدجاجة جيدا ونضعها على جنب .

٥- بعدها نجلب كيس شوي ونضع فيه ملعقه كبيره من الطحين ونضع الدجاجة ونومي وليمون بالكيس ونربط الكيس جيدا .

٦- نضع الدجاجة في صينية الفرن ونعمل ثقوب بالكيس بالأبرا وندخل الدجاجة في فرن ساخن على درجة حرارة ١٨٠ لمدة ساعة و٤٥ دقيقه تقريبا وبعدها تقدم مع السلطة ... والف عافيه.





# مرق كبه جريش

المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | جريش | ٢ كوب |
| ٢- | ماء | ١ كوب |
| ٣- | خمرة | ١ ملعقه صغيره |
| ٤- | ملح | ٤ ملعقه صغيره |
| ٥- | كمون | ١ ملعقه صغيره |
| ٦- | بهارات مشكل | ١ ملعقه صغيره |
| ٧- | لحم غنم اوبقرمثروم | نصف كيلو |
| ٨- | معجون طماطه | ٣ ملعقه كبيره |
| ٩- | بصل مهروس | ١ حبه بصل |
| ١٠- | كرفس | ١ باقه |
| ١١- | فستق عبيد او كشمش | نصف كوب |
| ١٢- | كبابه | ٥ حبه |
| ١٣- | فلفل اسود | ربع ملعقه صغيره |
| ١٤- | شعرية | نصف كوب |
| ١٥- | زيت نباتي | ٢ ملعقه كبيره |



طريقة العمل

١- نجلب وعاء كبير نضع فيه الجريش ونضيف على جريش خمرة ورشه ملح ورشه ماء ونخلطه ونغطي الجريش و نضعة على جنب مدة ربع ساعة .

٢- بعدها نقوم بعمل حشو نجلب قدر متوسط الحجم ونضعه على نار متوسطه نضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجة حرارة الزيت.

٣- نضيف بصل نقلبه حتى يشقر.

٤- نضيف اللحم ونقلبه باستمرار ونضيف الملح والكشمش اوالفستق مغسول وكمون وبهارات وكرفس مقطع ناعم ورشه فلفل ونقلبه حتى ينشف مائها ونطفي النار تحت قدر ونتركه حتى يبرد.

٥- بعدها نجلب الجريش ونضيف عليه كوب ماء بتدريج مع العجن باليد جيدا حتى تتماسك العجينه ونحشو العجينه بالحشوة اللحم وتغلق جيدا ونعملها على شكل كرات دائرية او بيضوية حسب الرغبه ونسلق الكبه في ماء مغلي مع رشه ملح مده دقيقه حتى تطفوا الكبه على سطح الماء نخرجها ونضعها على جنب.

٦- نستخدم ماء سلق الكبة لعمل مرق بأضافة معجون طماطة و ٢ ملعقه صغيره من ملح وكبابه ورشه كمون ورشه فلفل وشعريه مسحوقه ونقلبه ونتركه على نار متوسطه مده عشرة دقائق وبعدها نضيف الكبه على مرق واحدة تلو الاخرى ونتركها على نار حتى تتجانس جيدا وبعدها تقدم مع السلاطه وكذلك يمكن قلي الكبة بعد سلقها حسب رغبه ...والف عافيه.





# تكه دجاج

٧- <u>المقادير</u>



| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | صدر دجاج | نصف كيلو |
| ٢- | بصل | ١حبه |
| ٣- | طماطه | ٢ حبه |
| ٤- | ملح | ٢ ملعقه صغيره |
| ٥- | كمون | ١ ملعقه صغيره |
| ٦- | بهارات مشكل | ١ ملعقه صغيره |
| ٧- | شطه | ١ ملعقه كبيره |
| ٨- | ليمون | نصف كوب |

<u>طريقة العمل</u>

١- نجلب صدر الدجاج ونغسله جيدا ونقطعه مكعبات متوسطه الحجم .
٢- نجلب وعاء كبير ونضع فيه الدجاج ونضيف على دجاج ملح وكمون وليمون وبهارات وشطه ونخلط كل مكونات معا .
٣- نغطي الدجاج بكيس بلاستك ونضعة في الثلاجة مدة نصف ساعة .
٤- نقوم بتقطيع البصل والطماطة على شكل مكعبات متوسطه الحجم .
٥- نجلب الدجاج ونصفية من السوائل ونضع قطع الدجاج وطماطه وبصل في سيخ وندخله بالفرن على نار متوسطه ونقلبه باستمرار حتى ينضج لمدة نصف ساعة وبعدها تقدم مع الخضار والمقبلات والسلاطه ...والف عافيه .





# دولمة بورق السلق

المقادير



| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | ماء | ٣ كوب |
| ٢- | رز مغسول | ١ ونصف كوب |
| ٣- | لحم غنم مثروم | ١ ونصف كوب |
| ٤- | لحم ضلوع غنم (حسب الرغبة) | نصف كغ |
| ٥- | بصل مثروم ناعم | ١ حبه |
| ٦- | طماطه مقشره ومثروم ناعم | ١ حبه |
| ٧- | معدنوس مثروم ناعم | ١ باقة |
| ٨- | بطاطا محفوره | ٢ حبه |
| ٩- | بصل | ٢ حبه |
| ١٠- | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| ١١- | دارسين مطحون | ١ ملعقه صغيره |
| ١٢- | هيل مطحون | ١ ملعقه صغيره |
| ١٣- | كمون | ١ ملعقه صغيره |
| ١٤- | فلفل اسود | ١ ملعقه صغيره |
| ١٥- | سكر | ٢ ملعقه صغيره |
| ١٦- | معجون طماطه | ٢ ملعقه كبيره |
| ١٧- | ليموندوزي | ١ ملعقه كبيره |
| ١٨- | زيت نباتي | ٤ ملعقه كبيره |
| ١٩- | سلق | ٣ باقة |

طريقة العمل

١- نجلب بصل ونقشره نعمل له شق من الراس الى القاعده بدون ان نقسمها بعد ان نرفع راسها ننقعه في ماء مغلي مدة ربع ساعة كي نفصل اجزاء البصل للحشو.
٢- وضع السلق في ماء حار لمدة ١٠ دقائق بعده نعمل الحشو .
٣- نجلب وعاء كبيرنضع فيه الرز المغسول واللحم والبصل والطماطه والمعدنوس والهيل والدارسين والملح والكمون والفلفل والسكر والليموندوزي وملعقه واحدة من الزيت ونقلب كل مكونات معا ونضعهم على جنب .
٤- نجلب القدر نضع فيه ضلوع الغنم (حسب الرغبة) في قاع القدر ونضيف ٢ ملعقة زيت .
٥- نقوم بحشو الخضار ونضعها على شكل طبقات تبدأ بالبصل وبعده بطاطا واخرطبقة هي سلق ونضعهاعلى نار متوسطه لمدة خمس دقائق الي ان يحمص اللحم قليلا او اذا لم يكن اللحم موجود تحمص طبقة البصل اي نسمع الفرقعة ثم نسكب الماء فيه رشه ملح ورشه كمون عليها ونضع صحن فوق الخضاركي لا تتهشم الخضارويخرب شكل الدولمة.
٦- نتركها على نار متوسطه مدة ربع ساعة ثم بعدة نخفف النار ونتركها حتى ينشف مائها وبعد النضج نطفي النار ونتركها نصف ساعة قبل التقديم كي تأخذ شكل القالب عند التقديم ونسخن ملعقه زيت ونضيفه فوق الدولمة قبل سكبها ونقلبها في صينية او صحن واسع وغير عميق وتقدم مع سلاطة... وألف عافيه.





# أصابع سمك مقلي

المقادير



| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | سمك مسحب | نصف كيلو |
| ٢- | ثوم مهروس | ٢ فص |
| ٣- | ليمون | نصف كوب |
| ٤- | شطه | ١ ملعقه صغيره |
| ٥- | صاص | ١ ملعقه صغيره |
| ٦- | زعتر | ٢ ملعقه صغيره |
| ٧- | كمون | ٢ ملعقه صغيره |
| ٨- | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| ٩- | بياض بيض | ١ |
| ١٠- | سميد اوطحين | نصف كوب |
| ١١- | زيت قلي | ٣ كوب تقريبا |

طريقة العمل

١- نجلب السمك ونغسله جيدا ونقطعه على شكل أصابع ونضعه على جنب.

٢- نجلب وعاء كبير ونضع فيه ليمون وكمون وزعتر وملح وشطه وصاص وثوم ونخلط كل مكونات ونضيف أصابع السمك على المزيج ونخلطه مع مزيج جيدا .

٣- نغطي السمك بكيس نيلون ونضعه في الثلاجه لمده نصف ساعه .

٤- نجلب بياض بيض ونخفقه جيدا ونضعه على جنب.

٥- نجلب السمك ونصفيه من السوائل ونضعه في بياض بيض وبعده في سميد او الطحين وبعده نقليه في زيت ساخن مده خمس دقائق وبعده تقدم مع بطاطا مقليه وسلاطه ...والف عافيه.





# مرق بطاطا باللحم



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | لحم غنم بالعضم | نصف كيلو |
| ٢- | بطاطا | ٥ حبه |
| ٣- | ليمون بصرى | ١ حبه |
| ٤- | فلفل اسود | رشه |
| ٥- | ملح | ٢ ملعقه صغيره |
| ٦- | كمون | ١ ملعقه صغيره |
| ٧- | زعتر | ١ ملعقه صغيره |
| ٨- | بهارات مشكل | ١ ملعقه صغيره |
| ٩- | معجون طماطه | ٢ ملعقه كبيره |
| ١٠- | طماطه مهروسه | ٣ حبه |
| ١١- | زيت نباتي | ٢ ملعقه كبيره |
| ١٢- | ماء عادي | ٢ لتر |

طريقة العمل

١- نجلب لحم ونغسله جيدا ونضعه على جنب .
٢- نجلب قدر متوسط حجم ونضعه على نار متوسطة ونضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره زيت .
٣- نضيف اليه اللحم ونقلبه ونضيف على لحم رشه ملح ورشه بهارات ونقلبه حتى يشقر ونضيف عليه ماء ونتركه على نار مده ساعه ونصف حتى ينضج .
٤- بعدها نجلب البطاطا ونقشرها ونقطعها على شكل حلقات ونغسلها في ماء ونضيفها على اللحم ونتركها على نار مده نصف ساعه حتى تنضج البطاطا .
٥- بعدها نضيف معجون الطماطة والطماطه المهروسه والملح والكمون والزعتروالليمون والفلفل ونقلبه ونتركه على النار مده نصف ساعه حتى يتجانس وبعده تقدم مع رز...الف عافيه.



# كبسه لحم



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | لحم غنم بالعضم | نصف كيلو |
| ٢- | رز بسمتي | ٢كوب |
| ٣- | بصل | ١ حبه |
| ٤- | ليمون بصرى | ١ حبه |
| ٥- | طماطه | ٢ حبه |
| ٦- | هيل | ٥ حبه |
| ٧- | كبابه | ٥ حبه |
| ٨- | كركم | نصف ملعقه كبيره |
| ٩- | كمون | ١ ملعقه صغيره |
| ١٠- | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| ١١- | بهارات مشكل | ١ ملعقه صغيره |
| ١٢- | زعتر | ١ ملعقه صغيره |
| ١٣- | ماء عادي | ٢ لتر |
| ١٤- | زيت نباتي | ٣ ملعقه كبيره |

طريقة العمل

١- نجلب لحم ونغسله جيدا ونضعه على جنب .
٢- نجلب البصل ونقشره ونقطعه مكعبات صغيره .
٣- نجلب الطماطه ونقطعها مكعبات صغيره ونضعها على جنب .
٤- نجلب قدر متوسط الحجم ونضعه على نار متوسطه ونضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره الزيت ونضيف عليه البصل ونقلبه ونضيف اللحم ونقلبه ونضيف الطماطه ونقلبه ونضيف الملح والكمون والليمون والزعتر والبهارات والهيل والكبابه ونقلبه حتى يشقر .
٥- نضيف عليه الماء ونقلبه ونتركه على نار مده ساعه ونصف حتى ينضج اللحم.
٦- بعدها نصفي ثلاثة اكوب من مرق اللحم ونضعه في قدر اخر ونضعه على نار متوسطه ونضيف عليه الرز المغسول ونقلبه ونتركه على نار مده خمس دقائق حتى ينضج الرز.
٧- بعدها نخفف نار تحت القدر ونقلب الرز ونتركه على نار مده دقيقتين .
٨- بعدها نجلب صحن كبير نضع فيه الرز ونضع على الرز لحم و نرش على وجهه كشمش او بطاطا حسب رغبه وتقدم مع السلاطه الناعمه ...الف عافيه .





# بيتزا باللحم

المقادير





| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | طحين | ٣٠٠ غرام |
| ٢- | ملح للعجينة | نصف ملعقه كبيره |
| ٣- | سكر | ١ ملعقه كبيره |
| ٤- | خمره | ١ ملعقه كبيره |
| ٥- | زيت زيتون | ٣ ملعقه كبيره |
| ٦- | زيت نباتي | ٥ ملعقه كبيره |
| ٧- | سكر | ٢ ملعقه كوب |
| ٨- | ملح للحشو | ٢ ملعقه صغيره |
| ٩- | ماء | ٤ ونصف كوب |
| ١٠- | لحم غنم مثروم | نصف كيلو |
| ١١- | بصل | ١ حبه |
| ١٢- | جبن موزريلا | ٢٥٠ غرام |
| ١٣- | طماطه ملح الصلاصه ٢ ملعقة صغيرة | ٤ حبه |
| ١٤- | زيتون | ١٠ حبه |
| ١٥- | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |
| ١٦- | زعتر | ٣ ملعقه صغيره |
| ١٧- | معجون طماطه | ٢ ملعقه كبيره |
| ١٨- | فطر | ١ علبه |
| ١٩- | كمون | ٢ ملعقه صغيره |
| ٢٠- | ثوم | ٢ فص |

طريقة العمل

١- نقوم اولا بعمل عجينة البيتزا ،نجلب صينيه كبيره ونضع فيها الطحين والخمره والملح و السكر وملعقه واحده صغيره من الزعتر ونخلط كل المكونات الجافه معا ونضيف ثلاثه ملاعق كبيره من زيت زيتون ونفرك الزيت مع الطحين باليد جيدا ونعمل حفرة في وسط الطحين ونضيف كوب ونصف من الماء بالتدريج وتعجن باليد جيدا مده ربع ساعه حتى تتماسك العجينه ونعمله على شكل كرة ونضعها في وعاء زجاجي مدهون ونمسح العجينه من الجانبين بالزيت ونغطيه بالكيس ونتركها حتى تتخمر مدة نصف ساعة حتى يتضاعف حجمها و نقوم بعمل الحشوة ،نجلب مقلاة ونضعها على نار متوسطه ونضع فيها ملعقتين كبيرتين من الزيت ونتركها حتى ترتفع درجه حراره الزيت و نضيف نصف حبه بصل مهروس ونقلبه حتى يشقر ونضيف اللحم ونقلبه مع بصل ونضيف ملعقتين صغيره من الملح واحدة من الكمون وواحدة من الزعتر و ربع ملعقه صغيره فلفل اسود ونقلبه ونتركه على النار مده ربع ساعه حتى ينضج وبعدها نطفئ النار ونضعها على جنب حتى تبرد .

٢- نقوم بعمل الصلصه ،نجلب مقلاة ونضعها على نار متوسطه ونضع فيها ثلاثة ملاعق كبيره من الزيت ونتركها حتى ترتفع درجه حرارة الزيت ونضيف نصف حبه بصل مهروس ونضيف الثوم بعد هرسة ونقلبها حتى يشقر ونضيف معجون ونقلبه ونضيف طماطه مهروسه ونقلبها ونضيف ملعقتين صغيرتين من الملح وملعقه واحدة كوب من سكر وواحد ملعقه صغيره من الكمون وواحد ملعقه صغيره من الزعتر وربع ملعقه صغيره من فلفل اسود ونقلبها باستمرار مده ربع ساعه حتى يتجانس وبعده نطفئ النار تحت مقلاة ونضعه على جنب حتى تبرد

٣- نجلب صينية دائرية الشكل ونمسح داخل الصينيه بالزيت ونجلب العجينه ونفتحها بالشيبك على كبر الصينيه ونضعها في الصينيه على شكل طبقه متوسطه السُمك ونضع طبقه خفيفه من الصلصه ونضع طبقه من اللحم وطبقه من الزيتون وطبقه من الفطر المقطع بشكل شرائح وطبقه من الجبن وطبقه من اللحم وطبقه الطماطه على وجه واخيرا طبقه من الجبن وبعده نقوم باشعال الفرن من الاسفل على درجه حراره ١٨٠ مده ربع ساعه وبعده نقوم ادخال البيتزا بالفرن مده ربع ساعه وبعده نطفئ النار من الاسفل ونقوم باشعال الفرن من الاعلى مده دقيقه حتى يشقر وجه البيتزا وبعده نطفئ النار وتقدم مع السلاطه وعصير برتقال او تفاح...الف عافيه.

# بورك بالدجاج



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | عجين بورك | ١٤ قطعة |
| ٢- | دجاج مسلوق | ٢ كوب |
| ٣- | جبن موزريلا | ١ كوب |
| ٤- | زيت نباتي | ٣ ملعقه كبيره |
| ٥- | ملح | ٢ ملعقه صغيره |
| ٦- | كمون | ٢ ملعقه صغيره |
| ٧- | زعتر | ٢ ملعقه صغيره |
| ٨- | بهارات مشكل | ٢ ملعقه صغيره |
| ٩- | فلفل اسود | ربع ملعقه صغيره |
| ١٠- | بصل مهروس | ١ حبه |
| ١١- | ثوم مهروس | ١ فص |
| ١٢- | كرفس | نصف باقه |

طريقة العمل

١- نجلب الدجاج المسلوق منزوع العظم والجلد ونقطعة قطع صغيره ونضعة على جنب.
٢- نجلب مقلاة ونضعها على نار متوسطه ونضع فيها الزيت ونتركها حتى ترتفع درجه حراره الزيت ونضيف البصل والثوم على زيت ونقلبه باستمرار حتى يشقر .
٣- نضيف الدجاج ونقلبه ونضيف الملح والكمون والزعتر والبهارات والفلفل والكرفس ونقلبه باستمرار حتى يصبح ذهبي اللون ونطفئ النار تحت مقلاة ونضعة على جنب حتى يبرد .
٤- نجلب الدجاج ونضيف عليه الجبن ونقلبه ونضعة على جنب .
٥- نجلب قطع العجين ونمسح العجين باصابع اليد بالماء ونحشي ونلفه على شكل مستطيل او مثلث وبعده نقليه في الزيت حتى يصير ذهبي اللون ونخرجها من الزيت وتقدم مع السلاطه...الف عافيه.





# مرق باميا مع رز



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | لحم غنم مع عضم | نصف كيلو |
| ٢- | باميا | ٢٠٠ غرام |
| ٣- | معجون طماطه | ٣ ملعقه كبيره |
| ٤- | طماطه مهروس | ٣ حبه |
| ٥- | ثوم | ٣ فص |
| ٦- | ماء ساخن | ٢ لتر |
| ٧- | زيت نباتي | ٥ ملعقه كبيره |
| ٨- | ماء عادي | ٣ كوب |
| ٩- | ملح | ٦ ملعقه صغيره |
| ١٠- | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |
| ١١- | رز بسمتي | ٢ ونصف كوب |

طريقة العمل

١- أولا نقوم بعمل المرق ،نجلب اللحم ونقطعة قطع متوسطه الحجم ونغسله جيدا ونضعه على جنب.
٢- نجلب قدر متوسط حجم ونضعه على نار متوسطه ونضع فيه ملعقتين كبيرتين من الزيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره زيت ونضيف عليه اللحم ونقلبه حتى يشقر ونضيف الماء الساخن على لحم ونتركه على نار مده ساعه ونصف .
٣- نجلب الباميا ونقلمها ونغسلها بالماء مع رشه ملح مده ثلاثه دقائق وبعدهه نضيفها على اللحم ونضيف الثوم معه ونتركها مع لحم حتى تنضج الباميا مده خمس دقائق .
٤- نضيف معجون الطماطة والطماطة المهروسه و الفلفل وثلاثه ملاعق صغيره من ملح ونقلبه ونتركه مده ربع ساعه حتى تجانس .
٥- نطفئ النارتحت قدر ونضعه على جنب .
٦- نقوم بعمل الرز نجلب قدر متوسط حجم ونضعه على نار متوسطه نضع في ثلاثه ملاعق كبيره من زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره الزيت ونضيف ماء وثلاثه ملاعق صغيره من ملح ونقلبه ونتركه حتى يغلي الماء.
٧- نجلب الرز ونغسله جيدا وننقعه في الماء مده خمسة الى عشرة دقائق .
٨- نضيف الرز ونقلبه ونتركه مده ثلاثه دقائق حتى ينضج وبعدها نقلل النار تحت قدر ونتركه مده دقيقتين وبعده نقلبه و نطفئ النار تحت القدر و بعده يقدم مع المرق والخضار...والف عافيه .



# شوربة عدس بالخضار



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | عدس | ٢ كوب |
| ٢- | بطاطا | ١ حبه |
| ٣- | بصل | ١ حبه |
| ٤- | ماء عادي | ١ لتر |
| ٥- | زيت نباتي | ٣ ملعقه كبيره |
| ٦- | ليمون | ٢ ملعقه كبيره |
| ٧- | شعريه | نصف كوب |
| ٨- | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |
| ٩- | كركم | ١ ملعقه صغيره |
| ١٠- | زعتر | ١ ملعقه صغيره |
| ١١- | ملح | ٢ ملعقه صغيره |
| ١٢- | مكعب دجاج | ١ مكعب |

طريقة العمل

١- نجلب العدس ونغسله جيدا و نضعة في قدر و نضيف عليه الماء ونضعة على نار متوسطه .
٢- نجلب البطاطا والبصل المقشر ونقطعه الى مكعبات متوسطه الحجم ونغسله ونضيفة على ماء وعدس ونقلبه ونتركه على نار مده خمسين دقيقه حتى ينضج .
٣- نطفئ نار تحت القدر ونتركه يبرد وبعده نضع كل مكونات في خلاط ليتم هرسه جيدا .
٤- نجلب قدر متوسط حجم ونضعه على النار متوسطه ونضع فيه الزيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره زيت ونضيف المكونات المهروسة على زيت ونقلبه ونضيف اليه الشعريه ونقلبه ونضيف الملح والكركم و الزعترو الفلفل والليمون ومكعب دجاج ونقلبه و نتركه على نار مده خمس دقائق حتى يتجانس وبعده تقدم ويرش على وجه الشوربة فلفل احمر وزيت زيتون حسب الرغبة وتقدم مع سلاطه وخضار...الف عافيه .





# هبيط دجاج



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | دجاج | نصف كيلو |
| ٢- | ماء | ٥ كواب |
| ٣- | خل | ١ كوب |
| ٤- | ليمون | نصف كوب |
| ٥- | زيت نباتي | ٤ ملعقه كبيره |
| ٦- | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| ٧- | قرفه | ١ ملعقه صغيره |
| ٨- | كمون | ١ ملعقه صغيره |
| ٩- | زعتر | ١ ملعقه صغيره |
| ١٠- | كركم | ١ ملعقه صغيره |
| ١١- | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |
| ١٢- | بصل حار | ٥ حبه |
| ١٣- | ثوم | ٥ فص |

طريقة العمل

١- نجلب الدجاج ونقطعة وننزع الجلد ونغسله جيدا ونضعة على جنب .
٢- نجلب البصل نقشره ونقطعه مكعبات صغيره ونجلب الثوم نهرسة بشكل ناعم .
٣- نجلب قدر متوسط الحجم ونضعة على النار متوسطه ونضع فيه الزيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره.
٤- نضيف البصل والثوم و نقلبه باستمرار مده عشرين دقيقه حتى يصبح غامق اللون .
٥- نضيف الدجاج ونقلبه ونضيف كل المكونات (البهارات وملح) على الدجاج والبصل ونقلبه باستمرار مده ثلاث دقائق
٦- نضيف الماء والخل والليمون ونقلبه ونتركه على نار مده خمسة وثلاثون دقيقه وبعدها تقدم مع سلاطه والخضار والخبز...الف عافيه .





# مرق كرات لحم مع رز بالهيل



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | ماء عادي | ٥ اكواب ونصف |
| ٢- | لحم غنم مثروم | نصف كيلو |
| ٣- | رز بسمتي | ٢ كوب |
| ٤- | سمنه نباتي اوزيت | ٥ ملعقة كبيره |
| ٥- | بصل | ٢ حبه متوسطه |
| ٦- | هيل | ١٥ حبه |
| ٧- | قرفه (دارسين) | ١ ملعقه صغيره |
| ٨- | كبابه | ١٥ حبه |
| ٩- | ملح | ٥ ملعقه صغيره |
| ١٠- | كمون | ١ ٢/١ ملعقه صغيره |
| ١١- | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |
| ١٢- | بهارات مشكل | ١ ملعقه صغيره |
| ١٣- | زعتر | ١ ملعقه صغيره |
| ١٤- | كركم | ١ نصف ملعقه صغيره |
| ١٥- | طحين | ٢ ملعقه كبيره |

طريقة العمل

١- نقوم بعمل كرات اللحم نجلب وعاء كبير نضع فيه اللحم و نضيف على اللحم نصف ملعقه صغيره ملح و نصف ملعقه صغيره كمون و ربع ملعقه صغيره فلفل اسود و نخلط اللحم مع التوابل وتعجن باليد جيدا ونضعه على جنب

٢- نجلب قدر متوسط الحجم و نضعه على نار متوسطه و نضع فيه زيت او سمنه و نتركه حتى ترتفع درجه حرارة زيت و نضيف كرات اللحم على زيت ونقلبها على جانبين حتى تشقر ونرفعها ونضعها على جنب .

٣- نجلب حبه البصل المهروسة و نضيفها على زيت قلي اللحم ونقلبه ونضيف الزعتر والكركم والفلفل و نصف ملعقه صغيره كمون و نصف ملعقه صغيره قرفه و( ٥) حبات هيل و(٥) حبات كبابه و بهارات مشكل على بصل ونقلبها حتى تشقر .

٤- نضيف ٢ ونصف كوب ماء على بصل و بهارات و نضيف ٢ ملعقه كبيره طحين و ١ ونصف ملعقه صغيره ملح و نقلبها باستمرار حتى ينضج اللحم لمده ٢٠ دقيقه حتى يتجانس .

٥- نطفئ النار تحت القدر نضعها على جنب .

٦- نقوم بعمل الرز ،نجلب قدر متوسط الحجم و نضعه على نار متوسطه ونضع فيه ٣ ملاعق كبيره زيت و نتركه حتى ترتفع درجه حرارة زيت و نضيف حبه بصل مهروس على الزيت و نقلبه و نضيف (١٠ )حبات هيل و (١٠) حبات كبابه و نصف ملعقه صغيره قرفه و نصف ملعقه صغيره كمون ونقلبه حتى يشقر و نضيف الرز جاف و نقلبه مع البصل والهيل والكبابه ونضيف ٣ اكوب من الماء و نقلبه و نتركه على النار مع غطاء لمده خمسة دقائق حتى ينضج و بعده نقلل النار تحت القدر ونتركه مده خمسة دقائق و بعدها نقلبه و نقدمه مع مرق كرات اللحم ...الف عافيه .





# كباب مع طماطه بصل مشوي

المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | لحم غنم مثروم | ٣/٤ كيلو |
| ٢- | شحم | ١/٤ كيلو |
| ٣- | بصل مثروم | ٢ حبة |
| ٤- | كرفس | ١ باقة |
| ٥- | بصل لشوي | ٢ حبة |
| ٦- | طماطه لشوي | ٢ حبة |
| ٧- | ملح | ٣ملعقة |
| ٨- | كمون | ١ ملعقه صغيره |



طريقة العمل

١- نقوم بثرم اللحم مع الشحم بالماكنه بعدها نثرم البصل والكرفس بالماكنه معا بعدها نخلط كل مكونات في وعاء كبير و نضيف الملح والكمون وتعجن باليد بشكل جيد حتى تتماسك جيدا.

٢- بعدها نجلب شيش ونقوم بمسح اليد بقليل من الماء بوضع كميه قليله من لحم على شيش مع ضغط بقوه باليد عليه بعدها نشوي كباب في فرن او منقله على نار متوسطه نقلبه باستمرار حتى يحمر نجلب طماطه بصل نضعها في سيخ وندخلها في الفرن وتشوى لمده خمس دقائق بعدها تقدم مع سلطة الف عافيه.



# مقلوبه باذنجان مع لحم

المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| -١ | لحم غنم مع عضم | ١ كيلو |
| -٢ | بصل | ١حبه |
| -٣ | باذنجان | ٢ حبه |
| -٤ | بطاطا | ٢ حبه |
| -٥ | طماطه | ٣ حبه |
| -٦ | رز بسمتي | ٢ كوب |
| -٧ | زيت نباتي | ٦ ملعقه كبيره |
| -٨ | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| -٩ | بهارات مشكل | ٢ ملعقه صغيره |
| -١٠ | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |
| -١١ | مرق لحم | ٢ نصف كوب |
| -١٢ | ماء ساخن | ٢ لتر |



طريقة العمل

١- نقطع اللحم ونغسله جيدا ونجلب قدر نضعة على نار متوسطه ونضيف زيت نباتي.
٢- بعدها نضيف اللحم نقلبه و نضيف ملح وبهارات وفلفل اسود نقلبه حتى يشقر .
٣- نضيف الماء الساخن نتركه على نار ونغلق القدر ونتركة لمده ساعتين حتى ينضج.
٤- بعدها نقطع البصل و الباذنجان والبطاطا والطماطه على شكل دوائر نضيف عليها رشه ملح ورشه بهارات و نقليها بالزيت نضعها على جنب .
٥- بعدها نجلب قدر متوسط الحجم نضع فيه ثلاثه ملاعق زيت كبيره بعدها نضيف الطماطه المقطعة ونضيف طبقه باذنجان المقلي وطبقه من بطاطا المقليه وطبقه من البصل المقلي وطبقه من اللحم .
٦- بعدها نضيف الرز المغسول ونجعله على شكل طبقه ونضيف كوبان ونصف من مرق اللحم نضع صحن كبير على المكونات بشكل مقلوب داخل القدر ونغطي القدر ونتركه على نار متوسطه مده خمس دقائق بعدها نقلل من درجه حراره ونتركه مده ثلاثه دقائق وبعد ما ينضج نقوم بادخال سكين بين حافت القدرو نقوم برفع صحن و نقوم بقلب القدر في صحن كبير و تقدم مع سلاطه ...الف عافيه .



# هبيط كبد غنم



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | كبد غنم | نصف كيلو |
| ٢- | بصل كبيره | ١حبه |
| ٣- | ليمون حامض جاف | ١ حبه |
| ٤- | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| ٥- | زيت نباتي | ٣ ملعقه كبيره |
| ٦- | خل تمر | نصف كوب |
| ٧- | ماء عادي | ٣ ونصف كوب |
| ٨- | بهارات مشكل | ٢ ملعقه صغيره |
| ٩- | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |

طريقة العمل

١- نقوم بتقطيع الكبد حلقات نغسله جيد ونضعه على جنب .
٢- بعدها نقوم بتقشير البصل و نقطعه على شكل مكعبات صغيره .
٣- بعدها نجلب قدر و نضعه على نار متوسطه ونضيف الزيت الى القدر حتى ترتفع درجه حراره ونضيف البصل المقطع و نقلبه حتى يشقر .
٤- نضيف الكبد على بصل ونقلبه و نضيف رشه ملح و رشه بهارات مشكل و نقلبه حتى يشقر ونضيف الخل و ماء و باقي الملح وباقي البهارات و الفلفل و ليمون حامض منزوع البذور ونقلبه ونتركه على نار متوسطه مده ساعة و بعده نقدمه مع سلاطه والخضار و الخبز ...والف عافيه .



# كشري مع صلصه



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | ثوم | ٢ فص |
| ٢- | رز بسمتي | ٢ كوب |
| ٣- | عدس | ١ كوب |
| ٤- | ماء عادي | ٦ كوب |
| ٥- | طماطه | ٢ حبه |
| ٦- | معجون طماطة | ٣ملاعق كبيرة |
| ٧- | سكر | ٢ ملعقه كوب |
| ٨- | زيت نباتي | ٦ ملعقه كبيره |
| ٩- | ملح | ٤ و نصف ملعقه صغيره |
| ١٠- | زعتر | نصف ملعقه صغيره |
| ١١- | كمون | نصف ملعقه صغيره |
| ١٢- | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |

طريقة العمل

١- نجلب قدر حجم متوسط نضعه على نار متوسطه ونضع في القدر ثلاثه ملاعق كبيره من زيت نباتي نتركه حتى ترتفع درجه حراره .
٢- نضيف عليه ٣ كوب من ماء عادي و نضيف ٣ ملاعق صغيره من ملح و نقلبه و نتركه على نار ونضع عليه غطاء حتى يغلي مده دقيقه واحده .
٣- نغسل الرز والعدس جيدا نصفيه من الماء جيدا و نضيفه الى الماء المغلي و نقلبه و نتركه على نار متوسطه مده خمس دقايق حتى ينضج .
٤- بعدما ينشف الماء نقلل النار تحت القدر ونتركه مده دقيقتان بعدها نقلبه و نضعة على جنب.
٥- نقوم بعمل صلصه نجلب قدر حجم صغير و نضعة على نار متوسطه ونضع بالقدر ثلاثه ملاعق كبيره من زيت نباتي ونضيف ثوم مهروس على زيت ونقلبه ونضيف معجون طماطه ونقلبه و نضيف طماطه مهروسه و نقلبه و نضيف ٣ اكوب من الماء و نقلبه ونضيف السكر و الملح والفلفل و الكمون والزعتر و نقلبه و نتركه على نار مده سبع دقائق و نقلبه باستمرار حتى يتجانس وبعدها تقدم مع الكشري وسلاطه ...الف عافيه.



# دجاج مشوي مع خظار



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | دجاج | ١ كيلو |
| ٢- | بطاطا | ١ حبه |
| ٣- | طماطه | ١ حبه |
| ٤- | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| ٥- | كمون | ٢ ملعقه صغيره |
| ٦- | زعتر | ٢ ملعقه صغيره |
| ٧- | فلفل اسود | ١ ملعقه صغيره |
| ٨- | زيت نباتي | ١ ملعقه كبيره |
| ٩- | دبس رمان | ١ ملعقه كبيره |
| ١٠- | خل تمر | ٣ ملعقه كبيره |

طريقة العمل

١- نقوم عمل دجاج نجلب دجاج و نغسله جيدا و نضعه على جنب .
٢- نخلط كل مكونات الملح و الفلفل والزعتر و الكمون و الزيت و الخل و دبس رمان معا و نجلب دجاج و نتبله بالمكونات جيدا .
٣- نجلب البطاطا ونقشرها و نقطعها شرائح و نتبلها بالمكونات ونجلب طماطه كامله و نتبلها بالمكونات و نضعهم على جنب .
٤- نجلب كيس الشوي و نضع فيه ملعقه كبيره من الطحين و نخلطه بعدها نجلب الدجاج و البطاطا و الطماطه و نضعهم في الكيس و نتركه على جنب مده ساعه واحده .
٥- نقوم باشعال الفرن على درجه ١٨٠ مده عشر دقائق وبعده نقوم بعمل ثقوب صغيره في الكيس باستخدام ابرة.
٦- نجلب صينيه و نضع فيها كيس الدجاج ونضعه في الفرن مده من ساعه الى ساعتين و تقدم مع سلاطه والخبز و المخللات ...الف عافيه.



# مرق فاصوليا مع الرز بالكشمش



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| -١ | لحم غنم | نصف كيلو |
| -٢ | فاصوليا جافة | ربع كيلو |
| -٣ | طماطه | ٣ حبه |
| -٤ | معجون طماطه | ٤ ملاعق كبيره |
| -٥ | ملح | ٦ ملاعق صغيره |
| -٦ | بهارات مشكل | ١ملعقه صغيره |
| -٧ | رز بسمتي | كوب ونصف |
| -٨ | كشمش | ١ ملعقه كبيره |
| -٩ | زيت نباتي | ٥ ملاعق كبيره |
| -١٠ | ماء ساخن | ٢ لتر |
| -١١ | ماء عادي | ٢ كوب |
| -١٢ | فلفل اسود | رشه |
| -١٣ | ثوم مقشر | ٢ فص |

طريقة العمل

١- نقوم بعمل مرق نجلب لحم مقطع و نغسله جيدا و نضع عليه رشه ملح و رشه فلفل اسود و ملعقه صغيره بهارات مشكل
٢- بعدها نجلب قدر متوسط الحجم و نضعه على نار متوسطه و نضيف ٢ ملعقه كبيره زيت بالقدر و نضيف اللحم متبل ونقلبه حتى يشقر و نضيف ماء ساخن على اللحم و نتركها حتى يغلي ماء اللحم .
٣- بعدها نجلب الفاصوليا منقعه قبل يوم و نغسلها جيدا و نضيفها على اللحم و نتركها على نار مده من ساعه ونصف الى ساعتين مع مراقبتها باستمرار حتى تنضج و نضيف ثوم .
٤- بعدها نضيف معجون الطماطه و الطماطه المهروسه و٣ ملاعق صغيره ملح ونقلبها ونتركها ربع ساعه حتى تتجانس .
٥- بعدها نخرج فص الثوم من المرق و نطفي نار تحت القدر و نضعه على جنب.
٦- بعده نقوم بعمل الرز نجلب قدر حجم متوسط و نضعه على النار متوسطه و نضيف ٣ ملاعق كبيره زيت و نتركه حتى ترتفع درجه حرارة الزيت ونضيف ٢ كوب ماء عادي ونضيف ٣ ملعقه صغيره ملح ونقلبه و نتركه على نار حتى يغلي .
٧- بعدها نقوم بغسل الرزجيدا و نتركه بالماء ينقع مده دقيقتان و بعدها نصفيه من ماء و نضيف على ماء مغلي ونقلبه ونتركه المده ٥دقائق حتى ينضج .
٨- بعده نقلل النار تحت قدر و بعده نقلبه و نتركه مده دقيقتين و بعده نطفئ النار تحت القدر وبعدها نقوم بعمل الكشمش نجلب مقلاة و نضعها على النار متوسطه ونضيف ٣ ملاعق كبيره زيت و بعده نجلب كشمش و نغسله جيدا و نضيفه على زيت و نقلبه باستمرار حتى يشقر و بعدها نرفعه من زيت و نضعه على جنب و نجلب كاسه عميقة و نضع فيها الرز و نضغط عليها ونقلبه في صحن كبير ونزينها بل كشمش و تقدم مع المرق...و الف عافيه.





# دجاج شوي بالليمون والثوم



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | دجاج | كيلو |
| ٢- | ثوم | ٥ فص |
| ٣- | بصل | ١ حبه |
| ٤- | ليمون | ١ كوب |
| ٥- | ملح | ٢ونصف ملعقة صغيره |
| ٦- | كمون | ١ملعقة صغيره |
| ٧- | زعتر | ١ ملعقة صغيره |
| ٨- | كركم | نصف ملعقة صغيره |
| ٩- | بهارات مشكل | ١ ملعقة صغيره |
| ١٠- | فلفل اسود | نصف ملعقة صغيره |
| ١١- | طماطة | ١ حبه |
| ١٢- | بطاطا | ١حبه |

طريقة العمل

١-نقوم بعمل دجاج نجلب دجاج و نغسله جيدا و نضع على جنب
٢ -نجلب وعاء كبير و نضع في كل مكونات ملح وفلفل وزعتر و كركم و كمون و بهارات و ثوم مهروس و ليمون و نخلطهما معا
نجلب دجاج و نتبله بالمكونات جيدا و نضع على جنب و نجلب بطاطا و نقشره و نقطعه على نصفين و نجلب بصل ونقشره ونضع كامله و نتبله ٣-بطاطا وبصل و نضعهما مع دجاج متبل و نضعهما على جنب نجلب كيس الشوي ونضع فيه ملعقة كبيره من طحين ٤-ونخلطه وبعده نجلب الدجاج و البطاطاو البصل ونضعهم في الكيس ونتركه على جنب مده ساعه واحد نقوم با شعال ٥-الفرن على درجه ١٨٠ مده عشردقائق بعده نقوم بعمل ثقوب صغيره في الكيس باستخدام ابرة
٦- نجلب صينيه ونضع فيها كيس الدجاج ونضعه في الفرن مده من ساعه الى ساعتين وتقدم وتزين بالطماطه على وجه الف عافيه.



# تشريب باذنجان باللحم



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| -١ | اللحم غنم مع عظم | نصف كيلو |
| -٢ | باذنجان | ٢ حبه |
| -٣ | معجون طماطه | ٤ ملعقه كبيره |
| -٤ | طماطه | ٣ حبه متوسطة |
| -٥ | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| -٦ | ماء دافي | ٢ لتر |
| -٧ | زعتر | ١ ملعقه صغيره |
| -٨ | ليمون حامض مجفف | ١ حبه |
| -٩ | زيت نباتي | ٢ ملعقه كبيره |
| -١٠ | كمون | ١ ملعقه صغيره |

طريقة العمل

١- نقوم عمل مرق نجلب اللحم و نغسله جيدا و نضع على جنب و بعده نجلب باذنجان و نقشره و نقصه من طرف ثاني على شكل زاد و نضع على جنب٢
٢- نجلب قدر متوسط حجم و نضع على نار متوسطة و نضع فيه زيت و نتركه حتى ترتفع درجه حرار زيت
٣- نضيف اللحم و باذنجان و نقلبه و نضيف على اللحم و باذنجان رشه ملح و رشه كمون و رشه زعترونقلبه باستمرار حتى يشقر و
٤- نضيف ماء و نتركه على نار مده ساعه و نصف مع غطا حتى ينضج
٥- بعده نضيف معجون و طماطه مهروسه وملح وكمون وزعتر و نومي حامض و نتركه مده ربع ساعه حتى تجانس و بعده طفي نار تحت قدر
٦- نقوم بعمل طريقه تقديم و نجلب صحن كبير و نضع في خبز مقطع قطع متوسطة و نضيف مرق على خبز وتنقع بالمرق جيدا و نضيف لحم وباذنجان على خبز
٧- تقدم مع سلاطه و خضار و مخللات الف عافيه



# تشريب لحم اصفر



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | اللحم غنم مع عظم | نصف كيلو |
| ٢- | بصل | ١ حبه |
| ٣- | كركم | ٢ ملعقة صغيره |
| ٤- | كمون | ٢ ملعقة صغيره |
| ٥- | ملح | ٣ ملعقة صغيره |
| ٦- | ماء دافي | ٢ لتر |
| ٧- | زعتر | ٢ ملعقة صغيره |
| ٨- | ليمون حامض مجفف | ١ حبه |
| ٩- | زيت نباتي | ٣ ملعقة كبيره |
| ١٠- | كمون | ١ ملعقة صغيره |
| ١١- | بهارات مشكل | ٢ ملعقة صغيره |

طريقة العمل

١-نقوم بعمل مرق نجلب اللحم و نغسله جيدا و نضع على جنب
٢ -و نجلب قدر و نضع على نار متوسطة و نضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حرارا زيت
٣- نضيف البصل مقطعه قطع متوسطه و نقلبه و نضيف اللحم و نقلبه و نضيف كل مكونات
٤- بهارات و نقلبه حتى يشقر و نضيف ماء و ملح و نومي حامض و نتركه على نار مده ساعتين حتى ينضج و بعده طفي نار تحت قدر
٥- نقوم بطريقة تقديم نجلب صحن كبير و نضع في خبز مقطع قطع متوسطة و نضيف مرق على خبز حتى ينقع
٦-و نضيف اللحم عليه
٧-و تقدم مع سلاطه وخضار و مخللات ...الف عافيه.



# سمك مشوي



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | سمك | ١ كيلو |
| ٢- | ليمون | ربع كوب |
| ٣- | زيت زيتون | ١ ملعقه كبيره |
| ٤- | كمون | ٢ ملعقه صغيره |
| ٥- | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| ٦- | هيل مطحون | ١ ملعقه صغيره |
| ٧- | زعتر | ٢ ملعقه صغيره |
| ٨- | فلفل اسود | ١ ملعقه صغيره |
| ٩- | بهارات مشكل | ١ ملعقه صغيره |
| ١٠- | معجون طماطه | ١ ملعقه كبيره |
| ١١- | ثوم مهروس | ٢ فص |

طريقة العمل

١-نقوم بغسل سمك جيدا و نشقه بي طرف سكين ونضع على جنب
٢- نجلب وعاء كبير ونضع فيه ثوم وفلفل وكمون وزعتر وبهارات و معجون وملح وهيل وليمون وزيت زيتون و نخلط كل مكونات معن جيدا
٣- ونجلب سمك وتبل بالخلطة من جانبين جيدا و نقطي ونضع على جنب مده نصف ساعه
٤- نجلب صينيه فرن ودهن بالزيت ونضع فيه سمك ودخله فرن على درجه حراره متوسطة مده ربع ساعه
٥- و نقلبه على صفح ثانيه ونتركه مده ربع ساعه
٦- تقدم مع سلطه و مخللات ...الف عافيه



# كباب مقلي



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| -١ | اللحم غنم اوبقرمثروم | نصف كيلو |
| -٢ | باذنجان | ١ حبه |
| -٣ | بطاطا | ١ حبه |
| -٤ | بصل | ١ حبه |
| -٥ | كرفس | ١ باقة |
| -٦ | طحين | ٤ ملعقه كبيره |
| -٧ | ملح | ٤ ملعقه صغيره |
| -٨ | كمون | ٢ ملعقه صغيره |
| -٩ | زعتر | ٢ ملعقه صغيره |
| -١٠ | بهارات مشكل | ٢ ملعقه صغيره |
| -١١ | فلفل اسود | ربع ملعقه صغيره |
| -١٢ | زيت قلي | ٢ كوب |

طريقة العمل

١-نقوم بعمل نجلب بطاطا وباذنجان نقشره ونقضع شرا ئح رفيع ونقعه في ماء مع رشه ملح مده ربع ساعه
٢- نجلب وعاء كبير نضع فيه اللحم ونضيف عليهى البصل مهروس وكرفس مقضع ناعم ملعقتين صغيرتين من ملح ومن كمون ومن زعترواحد ملعقه صغيره من بهارات مشكل وربع ملعقه صغيره من فلفل اسود وطحين ونخلطه
٣- ونعجنه بليد جيداونضع على جنب
٤- نقوم بقلي نجلب مقلاء ونضع على نارمتوسطه ونضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره
ونجلب بطاطا وباذنجان نصفيه من ماء ونضيف عليه ملعقتين صغيرتين من ملح واحد ملعقه صغيره من بهارات مشكل ونخلطهما معا
٥-نقلي بطاطا في زيت وبعده نقلي باذنجان ونضع على جنب
٦- ونجلب كباب ونعمل على شكل دوار ونقلي في زيت
٧- تقدم مع سلاطه وخضار ...الف عافيه



# تكه كبد دجاج مع بطاطا



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | كبد | ٢٥٠ غرام |
| ٢- | بطاطا | ٢ حبه |
| ٣- | طماطه | ٢ حبه |
| ٤- | زيت قلي | ١ كوب |
| ٥- | حلم | ٢ ملعقه صغيره |
| ٦- | كمون | ١ ملعقه صغيره |
| ٧- | كركم | ١ ملعقه صغيره |
| ٨- | ليمون | ربع كوب |
| ٩- | بهارات مشكل | ١ ملعقه صغيره |
| ١٠- | فلفل اسود | ربع ملعقه صغيره |
| ١١- | زيت زيتون | ١ ملعقه كبيره |

<u>طريقة العمل</u>

١- نقوم بعمل نجلب كبد ونغسله جيدا ونضع على جنب
٢ - نجلب وعاء كبير ونضع فيه ملعقتين صغيرتين من ملح وكمون وزعتر وليمون وبهارات مشكل وفلفل وزيت زيتون ونخلط كل توابل معا
٣- ونضيف كبد ونخلط مع توابل جيدا ونقطي بكيس ليلون ونضع في ثلاجه مده عشردقائق
٤- نجلب سيخ ونضع في كبد ودخله بلفرن على نار متوسطه ونقلبه باستمرار حتى تنضج مده عشرةدقائق
٥- نجلب بطاطا ونقشره ونقطعه شرائح رفيعه وتنقع بلماءمع رشه ملح مده عشرة دقائق
٦- نسفي بطاطا من ماء ونضع عليها ملعقتين صغيرتين من ملح وحدا من كركم ونخلطهما نقليه في زيت حتى يصبح لون ذهبي ونرفعه من زيت
وتقدم مع كبد وزينه بطماطة ...الف عافيه



# تكه كبد غنم مع خضار



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | كبد غنم | نصف كيلو |
| ٢- | بصل | ٢ حبه |
| ٣- | طماطه | ٢ حبه |
| ٤- | ملح | ٣ ملعقه صغيره |
| ٥- | كمون | ٢ملعقه صغيره |
| ٦- | بهارات مشكل | ٢ ملعقه صغيره |
| ٧- | زعتر | ٢ ملعقه صغيره |
| ٨- | ليمون | نصف كوب |
| ٩- | زيت زيتون | ٢ ملعقه كبيره |

طريقة العمل

١-نجلب كبد ونقطع مكعبات متوسطة ونغسله جيدا ونضع على جنب
٢- نجلب وعاء كبير ونضع فيه ملح وكمون وزعتر وفلفل وليمون وبهارات وزيت زيتون ونخلط كل توابل معا ونضيف كبد ونخلطه مع توابل جيدا ونقطي بكيس ليلون ونضع في ثلاجه مده عشرة دقائق
٣- نجلب بصل وطماطة ونقطع مكعبات متوسطة
٤ -نجلب سيخ ونضع فيهي كبد وطماطة وبصل وندخله بالفرن على نار متوسطه ونقلبه باستمرار حتى ينضج مده ربع ساعه
٥ -تقدم مع مخلات ...الف عافيه.



# قيمه على برياني



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| -١ | كبد غنم صدردجاج | نصف كيلو |
| -٢ | بصل مهروس | ١ حبه |
| -٣ | ثوم مهروس | ١ فص |
| -٤ | رز بسمتي | ٢كوب |
| -٥ | ماء | ٥ ونصف كوب |
| -٦ | هيل | ٥ حبه |
| -٧ | كبابه | ٥ حبه |
| -٨ | ملح | ٥ ملعقه صغيره |
| -٩ | كمون | ٢ ملعقه صغيره |
| -١٠ | بهارات مشكل | ٢ ملعقه صغيره |
| -١١ | شطه | ١ ملعقه صغيره |
| -١٢ | قرفه | ١ ملعقه صغيره |
| -١٣ | زعتر | ١ ملعقه صغيره |
| -١٤ | هيل مطحون | ١ ملعقه صغيره |
| -١٥ | زيت نباتي | ٥ ملعقه كبيره |

<u>طريقة العمل</u>

١- نجلب دجاج ونغسله جيدا ونقطع مكعبات صغيره ونضع على جنب
٢- نجلب قدر متوسط حجم ونضع على نارمتوسطه ونضع فيه ثلاثه ملعقه كبيره زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حرار ونضيف بصل وثوم مهروس ونقلبه مع زيت حتى يشقر ونضيف دجاج ونقلبه مع بصل وثوم ونضيف طماطه مقطع مكعبات صغيره ونقلبه ونضيف ملح وقرفه وهيل وكمون وزعتروشطه و بهارات مشكل ونقلبه مع دجاج ونضيف ثلاثه كوب من ماء ونقلبه ونتركه على نار مده نصف ساعة حتى ينضج
٣- طفي نارتحت قدر ونضع على جنب
٤- نقوم بعمل رز نجلب قدر متوسط حجم ونضع على نار متوسطه ونضع فيه ملعقتين كبيرتين زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره ونضيف ثنين ونصف كوب ماء وثلاثه ملاعق صغيره ملح وحبه هيل وحبه كبابه ونقلبه ونتركه على نار حتى يغلي
٥- ونضيف رزمنقوع مده ثلاث دقائق ونقلبه ونتركه على نارمده خمس دقائق
٦- قلل نار تحت قدرونتركه مده اربعة دقائق
٧- نقلبه ونضع على جنب
٨- نجلب قالب فرن ونضع فيه طبقة من رز وطبقة دجاج وطبقة خرا من رز وطبقة اخيرة من دجاج ونضع على نار هادى مده دقيقه واحده
٩- نقوم بشعال فرن سطحي على نار متوسطه ونقوم بدخال رز بلفرن لمده دقيقتان
١٠- تقدم مع سلاطه ...الف عافيه.



# اللحم بالعجين



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | لحم غنم مثروم | نصف كيلو |
| ٢- | بصل مهروس | ١ حبه |
| ٣- | ثوم مهروس | ١ فص |
| ٤- | هيل مطحون | ١ ملعقه صغيره |
| ٥- | بهارات مشكل | ١ ملعقه صغيره |
| ٦- | زعتر | ١ ملعقه صغيره |
| ٧- | ملح | ١ ونصف ملعقه صغيره |
| ٨- | طماطه مقطع مكعبات صغيره | ١ حبه |
| ٩- | فلفل اسود | نصف ملعقه صغيره |
| ١٠- | عجين خبزعادي | ٤ حبه |

طريقة العمل

١-جلب وعاء كبير نضع فيه اللحم وبصل وثوم وزعتر وبهارات وملح وهيل وطماطه وفلفل ونخلط كل مكونات معا ونضع على جنب

٢ - نجلب عجين ونقضع على شكل كره متوسطه ونتركه ترتاح مده دقيقتان مع رشه طحين

٣ -نقوم بشعال فرن على درجه متوسطه ونجلب عجين ونفتحه بالشيبك ونضع عليها اللحم ونضغط باصابع اليد ودخله بلفرن مده ثلث دقائق

٤ - تقدم وتزين بالخيار ...الف عافيه.



# دجاج مشوي بالصلصه الحاره



المقادير

| ت | المواد | العدد / الكمية |
|---|---|---|
| ١- | دجاج | نصف كيلو |
| ٢- | ثوم مهروس | ٢ فص |
| ٣- | ملح | ٣معالق صغيرة |
| ٤- | فلفل حار | ١ ملعقة صغيرة |
| ٥- | بهارات مشكل | ١ ملعقة صغيرة |
| ٦- | عصير ليمون | نصف كوب |
| ٧- | زعتر | ١ ملعقة صغيرة |
| ٨- | معجون الطماطه | ٢ ملعقة كبيرة |
| ٩- | ماء | ربع كوب |

<u>طريقة العمل</u>

١ -نجلب دجاج نغسله جيداونضع على جنب
٢ -نجلب وعاء كبير ونضع كل مكونات جافه فيه هي ملح وبهارات ونضيف اليمون معجون ثوم ماء
٣ -نخلط كل مكونات معا
٤ -نجلب كيس شوي ونضع دجاج داخل كيس
٥ -نضيف الصلصه على دجاج ونقفل كيس جيدا ونضع دجاج في ثلاجة المده نصف ساعة
٦ -نعمل ثقوب كيس بالبره حوالي ٥
٧ -نقوم بشعال الفرن على درجة حرا رة ١٨٠
٨ - ونقوم بادخال دجاج الفرن المده ساعة ونصف
٩ -ونقدمه مع سلاطه ممكن مع رزحسب رغبه...الف عافيه.















الطبعة الاولى
٢٠١٢